



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 20.05.2024	Tagessuppe	Currywurst <sup>16,61</sup> mit gebratene Speckkartoffeln <sup>52,58</sup> Beilagensalat	Gefüllte Maultaschen "Schwäbische Art" <sup>51,511,54,60</sup> und Kräutersoße <sup>51,511,52,58</sup> Beilagensalat	Kompott <sup>12</sup>
	42 kcal, 0 BE	665 kcal, 7 BE	438 kcal, 4 BE	74 kcal, 1 BE
Dienstag, 21.05.2024	Tagessuppe	Frikadelle <sup>51,511,54</sup> mit Kohlrabigemüse in Rahm <sup>52,58</sup> und Salzkartoffeln	Quarkauflauf <sup>51,511,52,54,58</sup> mit Fruchtsoße	Joghurtspeise <sup>7,10,12,52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	515 kcal, 3 BE	610 kcal, 4 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 22.05.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Kartoffel-Eintopf <sup>60,61</sup> mit Wursteinlage <sup>1,2,16,61</sup>	Sauerbraten <sup>61,63</sup> mit Rotkohl, <sup>2,6</sup> und Kartoffelklöße	Götterspeise mit Vanillesoße <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	323 kcal, 2 BE	589 kcal, 5 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 23.05.2024	Tagessuppe	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>51,511,52,54,58</sup> Beilagensalat und Salzkartoffeln	Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, mit Krautsalat <sup>2</sup> dazu Reis	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	316 kcal, 5 BE	764 kcal, 6 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 24.05.2024	Tagessuppe	Zanderschnitte <sup>55</sup> Rübchengemüse <sup>52,58</sup> und Salzkartoffeln	Bandnudeln mit Hackfleischsoße <sup>60</sup> und kleinem Beilagensalat	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	338 kcal, 3 BE	385 kcal, 1 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 25.05.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Eintopf von Schnittbohnen mit Speck- & Kartoffelwürfeln, <sup>1,2,61</sup>	Vegetarischer Eintopf mit Kartoffeln, Frühlingsgemüse & Kerbel, <sup>61</sup>	Cremspeise <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	197 kcal, 2 BE	98 kcal, 1 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 26.05.2024	Tagessuppe	Stangenspargel mit gekochtem Schinken & Butterkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise <sup>1,2,16,52,54,58,60</sup>	Stangenspargel <sup>52,58</sup> Paniertes Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> dazu Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	664 kcal, 3 BE	457 kcal, 3 BE	159 kcal, 2 BE

Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat  
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben